

sze, nie dowierzałem temu systemowi. wobec rozpocząć się mającej przeróbki tak zepsutych kartofli, zamówiłem był przeto ekstrakt Bauera, którego jednakże na czas nie dostałem, czem zniewolony pozostałem przy kwasie mlekowym, z którym, po pierwszych pomyślnych rezultatach, posyłkę Bauera odwołałem śmiało.

Hołowicę robię i ukwaszam tak: O godz. 8 rano, po ukończeniu zacieru głównego, dodaję do 25 kg rozbitego w kadecze słodu (z małą ilością zacieru, nie z wodą) ogółem 300 litrów zacieru; po podgotowaniu do 50° R scukrza się 2 godziny. O godz. 10 dodaję 50 litrów przechowanych w blaszanem, hermetycznem naczyniu, wczorajszej, ukwaszonej i wychłodzonej hołowicy, czem temperatura zacierku obniża się do 41° R: już około 12 godz. w południe hołowica ma 1·8° kwasu, nadbieram tedy z niej zaraz 50 litr. do hermetycznej blaszanki i chłodzę na 12° R, na jutrzejszy użytek, a jednocześnie hołowicę w kadce sterylizuję, gotując do 60° R i bezpośrednio schładzam do ciepłoty zadaną drożdżami

Czystą kulturę bakterii kwasu mlekowego sprowadziłem na początku kampanii z Dublan i te w zupełnie dobrem zdrowiu przetrwały tak ciężką próbę, jak odradzanie się, przez całych 5 tygodni w cuchnącej odżywie z kartofli, będących w stanie zupełnego rozkładu.

Wydostawszy się szczęśliwie na produkt zdrowy, byłem mniemania, że przecież teraz zmiana drożdży i bakterii kwasu mlekowego jest wskazana; drożdże zmieniłem: biorę stale z Kołędzian; są znakomite — atoli zmiana bakterii nie udała mi się, albowiem posyłka zaległa na poczcie, a piątego dnia od daty wysyłki z Dublan, kultura okazała się martwa. Pozostałem tedy przy swoich starych bakterjach-weteranach, i być może, dokończę z niemi kampanii.

Przy takim — pozornie trudnem — jednoczesnem prowadzeniu dwu kultur, bakterii kw. i drożdży, ukwaszając jak powyżej, krótko, odpada kłopotliwe pielęgnowanie ukwaszającej się dzień i noc

hołowicy w ciepłej izbie, czem postępowanie staje się bardzo zbliżone do metod z kwasem siarkowym, przy których jakoby szczególniejszą, a czy nie jedyną zaletą, ma stanowić owa łatwość i krótkość ukwaszania; krótkość może nawet zbytnia, ażeby związki azotowe miały czas stać się przyswajalnymi. Mojem zdaniem, opisane postępowanie jednocząc w sobie zalety metod z kwasem siarkowym, wolne jest od wad i niedogodności tamtym właściwym. Zalecam go bardzo — do spróbowania.

Wydatki tegoroczne, skutkiem doliczania ziemi zamiast ziemniaków, nie przekraczają u mnie 59 odsetków, chociaż ubiegłej kampanii, przy takim samem prowadzeniu drożdży i t. d. miałem przeciętnie 60·5%.

Pozwolę tu sobie wypowiedzieć małą uwagę o kryterium dobrego odfermentowania zacieru*). U mnie wskazówka cukromierza w kadzi dojrzałej służy tylko do orjentacji z grubsza, nie jest wszakże alfą i omegą, decydującą o dobrej lub złej robocie, przyjętą przez wielu naszych — nie mam tu na myśli swoich — zwierzchników, co mojem zdaniem, dowodzi powierzchownego tylko wyuczenia się tego jedynego u nich sposobu kontroli, a tem samem braku głębszej znajomości rzeczy. Ja oceniam dobroć roboty: 1. po możliwie małym przyroście kwasu; 2. po żywej końcowej fermentacji; 3. po stopniach ogrzania; 4. po reakcji gwajakowej, wykazującej czynną dyastazę w kadzi dojrzałej; 5. po odsetkach spirytusu, obliczonych ze stopni odfermentowanego cukru, przewyższających bodaj o 0·5% wydatki wymagane ustawową tablicą Lorenza, i po wielu innych, mniej uchwytnych oznakach. Zaś co do cukromierza, to w większości przypadków wolę 1·8 niż n. p. 0·6, spotykane tu i ówdzie w brudnych, zakwaszonych i bez znajomości rzeczy prowadzonych gorzelniach, gdzie często do

*) Która może zarazem stanowić odpowiedź na pytanie 6. w poprzednim numerze „Gorzelnictwa“. (P. a.).